En qué puedes Trabajar

Alguno de los espacios en que se pueden desarrollar a nivel profesional los egresados de la Licenciatura en Ingeniería en Agroalimentos de la UNICACH son:

- Empresas dedicadas al ramo de los alimentos o en los departamentos de control de calidad o verificación de la llegada o la partida de los alimentos.
- Investigación de alimentos.
- Industrias de elaboración, preservación y pueden desempeñar su actividad profesional en laboratorios de alimentación, empresas de fabricación, conservación y entrega de alimentos, industrias agroalimentarias, departamentos ligados con la química, biología, sanidad y medio ambiente, así como en la Administración Pública.
- También pueden trabajar como docente.

Plan de estudios

8 Semestres

Primer semestre
- Comunicación oral y escrita básica
- Tecnologías de la información y la comunicación básica
- Física
- Matemáticas básicas
- Introducción a la ingeniería de agroalimentos
- Química general
- Aprender a aprender

Segundo semestre
- Comunicación oral y escrita avanzada
- Tecnologías de la información y la comunicación avanzada
- Inglés I
- Cálculo diferencial
- Termodinámica
- Biología
- Química analítica

Tercer semestre
- Sociedad y recursos naturales
- Inglés II
- Fisicoquímica
- Cálculo integral
- Probabilidad y estadística
- Química orgánica
- Metodología de la investigación

Cuarto semestre
- Administración de empresas y de personal
- Inglés III
- Balance de materia y energía
- Matemáticas avanzadas
- Química y análisis de alimentos
- Bioquímica
- Control estadístico de la calidad

Quinto semestre
- Contabilidad básica
- Inglés IV
- Tecnología de alimentos de origen vegetal
- Microbiología
- Fisiología vegetal y animal
- Bioquímica de alimentos
- Diseño experimental

Sexto semestre
- Legislación empresarial y alimentaria
- Seguridad alimentaria
- Tecnología de alimentos de origen animal
- Microbiología de alimentos
- Toxicología
- Métodos numéricos

Prácticas profesionales I

Séptimo semestre
- Ingeniería económica
- Ingeniería de alimentos I
- Seminario de titulación I
- Calidad e inocuidad de alimentos
- Planeación y diseño de plantas agroalimentarias I
- Servicio social I
- Prácticas profesionales II

Octavo semestre
- Formación empresarial
- Ingeniería de alimentos II
- Seminario de titulación II
- Optativa tecnológica
- Formulación y evaluación de proyectos
- Planeación y diseño de plantas agroalimentarias II
- Servicio social II

Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos

Subsede Acapetahua
Calle Central Nte. S/N
entre 4ª y 5ª Norte CP. 30580
Acapetahua, Chiapas.
(918) 64 7 06 56 / (918) 643 1601
Mi facultad difunde
Unicach subsede Acapetahua
oferta.educativa@unicach.mx

acapetahua.unicach.mx

¡ Únete a la comunidad Unicach!

Somos una universidad con más de 75 años de experiencia educativa, con prestigio, calidad académica y reconocimiento internacional.

oferta educativa unicach

LICENCIATURA EN

Ingeniería en AGROALIMENTOS

Aprende la evolución y métodos para obtener productos aptos para el consumo humano, los efectos químicos, biológicos y físicos que intervienen en la obtención y conservación de los productos alimentarios, tomando en cuenta la conservación del medio ambiente.

En la **Unicach** desarrollamos el talento de nuestros estudiantes y conectamos con sus ideas, por ello sabemos que la Licenciatura en Ingeniería en Agroalimentos es para ti...

Formamos profesionales sensibles a la problemática socioeconómica y ambiental regional, con competencias para promover el procesamiento e industrialización de las materias primas producidas en la región por medio del desarrollo de nuevos productos; la formulación de proyectos de inversión; la planificación, la organización, la dirección y el control de empresas de alimentos y bebidas; con una visión emprendedora y con altos valores éticos para fomentar el desarrollo regional bajo un paradigma de sustentabilidad.

Modalidad: Presencial
Adscripción: Subsede Acapetahua
Duración: 8 semestres
Inicio de Clases: Agosto
Programas internacionales: Sí (Contamos con convenios con universidades nacionales e internacionales para estancias de investigación, veranos científicos y movilidad estudiantil.)
Revalidación: Sí aplica
Área de bachillerato aceptada: Todas las áreas

Esta Carrera es para ti si...

- Te interesa emplear técnicas de control de calidad en los materiales y servicios involucrados en la industria alimentaria.
- Te apasiona el tema de contribuir al desarrollo tecnológico de nuevos productos en el área alimentaria.
- Te gustaría aprender y aplicar las bases del marco legal en el ámbito de la industria agroalimentaria.

Sientes gran interés por conocer, el uso y la adaptación de las nuevas técnicas y métodos de producción del ramo agrícola.

Qué aprenderás:

Las competencias específicas de esta carrera te permitirán adquirir diversos conocimientos:

- Renovar el efecto producido en los alimentos, producto de los métodos de conservación; así como la manera de transportarlos, hasta el momento en que sean consumidos.
- Efectuar análisis sobre los componentes y adquisición de alimentos y sus derivados, teniendo además el control de los inconvenientes que pudieran presentarse con la sanidad o descomposición de los mismos.
- Realizar trabajos en el campo de la nutrición y dietas, que se relacione con la tecnología de salud pública o en empresas que mantienen informado al cliente.
- Demostrar destrezas experimentales y manejar métodos adecuados de trabajo en el laboratorio y/o industria.
- Supervisar y asesorar proyectos agroalimentarios a nivel comunitario, empresarial, social y gubernamental.
- Participar en equipos multidisciplinarios y transdisciplinarios en proyectos de investigación y desarrollo, así como en proyectos de desarrollo sustentable en el área de su especialidad.